



## FOCUS RESTAURATEUR

## Avec Innovorder et Snapshift

Démarches HACCP, RGPD, affichage des allergènes... les normes se renforcent. Le restaurateur doit faire face à un contexte réglementaire qui se durcit. « *Et c'est en cela que les outils digitaux viennent notamment aider le restaurateur* », explique Justin Wanneq, directeur du développement d'**Innovorder**. Acteur incontournable de la foodtech, **Innovorder** accompagne le restaurateur dans la digitalisation du point de vente grâce à sa solution se déclinant autour de 5 métiers : système d'encaissement, solution e-commerce en marque blanche, bornes

de commande, programme de fidélité et outil d'analyse de data. Snapshift, de son côté, digitalise la gestion des RH de l'hôtellerie-restauration. Les 2 foodtech s'associent avec pour objectif : faire gagner du temps et donc de l'argent aux restaurateurs qui peuvent ainsi se concentrer sur leur cœur d'activité : cuisiner et servir le client. Ainsi, Snapshift, en automatisant le travail administratif RH et de planification des équipes, permet de s'affranchir des tâches chronophages et à faible valeur ajoutée pour diviser par 2 le temps qui y est consacré. ●